

GASTROFRIBOURG

Société patronale pour la restauration et l'hôtellerie
Arbeitgeberverband für Restauration und Hotellerie

Pressemitteilung

Gastro-Fribourg organisiert während der Freiburger Messe einen kulinarischen Wettbewerb

Die Freiburger Messe findet vom 7. bis 16. Oktober 2011 im Forum Fribourg statt. Gastro-Fribourg organisiert zum ersten Mal und in Zusammenarbeit mit den Organisatoren der Veranstaltung einen grossen Amateur-Kochwettbewerb.

Dieser Wettbewerb ist ausschliesslich für Amateur-Köche/Köchinnen reserviert. Die Berufsleute sind vom Wettbewerb ausgeschlossen. Die interessierten Personen sind gebeten, bis spätestens am 23. September ein persönliches Rezept für 4 Personen bestehend aus Freiburger Produkten und Saisonalen Produkten einzureichen. Die Jury unter der Leitung von Muriel Hauser, Präsidentin Gastro-Fribourg, wird unter den acht Kandidatinnen und Kandidaten nach dem Viertel- und dem Halbfinal anlässlich des grossen Finale vom Samstag, 15. Oktober den besten Amateur-Koch oder die beste Amateur-Köchin wählen. Täglich werden drei Jurymitglieder, ein professioneller Koch, einen Geniesser und eine Persönlichkeit aus dem Kanton Freiburg anwesend sein. Der Sieger oder die Siegerin wird zu einer öffentlichen Demonstration anlässlich der Schweizer Gastromesse „Goûts et Terroirs“ im Espace Gruyère in Bulle vom 28. Oktober bis 1. November 2011 eingeladen.

Jeder Kandidat wird ohne jegliche Hilfskraft vier individuelle Portionen zubereiten und sodann das Rezept der Jury vorstellen und die Gründe seiner Menuwahl erklären. Die Wettbewerbsteilnehmer haben total 90 Minuten zur Verfügung, wovon 75 Minuten für die Zubereitung und 15 Minuten für die Vorstellung des Rezeptes. Das Budget darf Fr. 150.00 nicht überschreiten. Die besten Elemente werden mit verschiedenen Preisen belohnt: ein „gastronomisches Wochenende“ für zwei Personen, gastronomische Essen, eine Einladung für eine Vorführung anlässlich der Schweizer Gastromesse „Goûts et Terroirs“ sowie ein Porträt in der Zeitschrift L'illustré.

« Mit dieser Aktion wollen wir die Leidenschaft und die Freude am Kochen steigern und zudem echte Begeisterung für die Kochkunst wecken. Es ist ebenfalls wichtig, dass sich die Jugendlichen dafür interessieren und ihren Geschmacksinn bilden. Unser Ziel ist es ebenfalls, die regionalen Produkte zu fördern. Im Rahmen dieses Wettbewerbes empfehlen wir die Verwendung von AOC und IGP Produkten. Wir hoffen, dass dieser Wettbewerb ebenfalls positive Folgen auf die Ausbildung haben wird. Denn es ist wichtiger denn je, bei den Jugendlichen das Interesse an unseren Berufen zu wecken. Ohne Nachfolge haben unsere Berufe keine Zukunft“, unterstreicht Muriel Hauser, Präsidentin von Gastro-Fribourg.

Freiburg, 21. September 2011